

「カカオハナレ」 × 「umami nuts」

和と洋が響き合う、新たな“旨み”のかたち

カカオニブと黒糖が織りなす、豊かな余韻の豆菓子が誕生

鎌倉発祥のチョコレートブランド「メゾンカカオ」から生まれた和菓子ブランド「カカオハナレ」は、鹿児島発祥 創業 70 年の豆菓子専門店・大阪屋製菓が手がけるプレミアム豆菓子ブランド「umami nuts」とコラボレーションし、2025 年 10 月 31 日（金）より、両ブランドの店舗およびオンラインショップにて数量限定で販売を開始いたします。

それぞれの土地と文化に根ざしながら、新しいお菓子の可能性を追い求めてきた 2 つのブランドの出会いは単なるコラボレーションを超えて、異なる素材と技が出会い、ひとつの“旨み”として溶け合う、そんな体験を生み出しています。日本から世界へ、心ほどけるひと粒をお届けします。



■コラボレーションの背景

「カカオハナレ」創業者・石原紳伍がカカオの栽培を通して感じてきたのは、カカオはまだまだ新しい可能性を秘めているということ。和の素材や伝統技法と出会うことでこれまでにない美味しさを引き出せるのではないかと、その探求心が、今回のコラボレーションの原点です。

日本の豆菓子文化に魅了された石原が初めて umami nuts を口にしたとき、素材の力強さと黒糖のやさしい甘みに心を打たれました。素材への誠実な姿勢、丁寧な手仕事、そして“日本から世界へ本物を届けたい”という哲学を共有する「umami nuts」との出会いを通して、新たなチョコレート文化を紡ぐ、本コラボレーションが実現しました。カカオニブのほろ苦さと、豆や黒糖の旨み。その調和の美しさを、職人の技によって一つのお菓子として形にしたのが【カカオニブと黒糖ヘーゼルナッツ】と【カカオニブと黒糖アーモンド】です。



左「カカオニブと黒糖ヘーゼルナッツ」右「カカオニブと黒糖アーモンド」：各 1,944 円（税込）

カカオニブ、ナッツ、黒糖。シンプルな素材を掛け合わせ、素材のよさを職人の技によって最大限に引き出した限定品です。ナッツは焙煎の温度と時間を素材ごとに調整し、最も香ばしく香り立つ瞬間を逃さずに黒糖で包み込みます。そこにカカオハナレが厳選するコロンビア産カカオニブを合わせることで、黒糖のコクとナッツの香ばしさ、カカオのフルーティさと華やかな香りが絶妙に重なり合います。職人の丁寧な手仕事から生まれる豆菓子、一粒の中に和と洋、苦みと甘み、伝統と革新と奥行きのある味わいが広がります。

お茶やシャンパーニュとの相性も抜群。ご自宅でのくつろぎの時間や、大切な方への贈り物にもおすすめです。

【販売情報】

「カカオニブと黒糖ヘーゼルナッツ」/「カカオニブと黒糖アーモンド」は以下の店舗にて 2025 年 10 月 31 日（金）より販売開始します。数量限定のため、無くなり次第終了となります。

- ・ カカオハナレ 大船ルミネウイング店（鎌倉市大船 1-4-1 大船ルミネウイング 3 階）
- ・ MAISON CACAO 丸の内店（東京都千代田区丸の内 3 丁目 3-1 新東京ビル 1 階）
- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店（愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 B1）
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ（<https://onlineshop.maisoncacao.com/>）
- ・ umami nuts 丸の内本店（東京都千代田区丸の内 3 丁目 3-1 新東京ビル 1 階）
- ・ umami nuts オンラインショップ（<https://umaminuts.stores.jp/>）

<カカオハナレについて>

鎌倉発祥のチョコレートブランド〈メゾンカカオ〉から生まれた和のブランド。コロンビアでカカオの栽培から手がける創業者・石原紳伍の、“日本の美意識でカカオの新たな表現を届けたい”との想いから誕生しました。素材の力を最大限に生かす引き算の美学を大切に、極力手を加えず、それでいて素材の良さを極限まで引き出す。鎌倉の文化と禅の精神に根ざしたものづくりから、和と洋を繋ぐ新しいチョコレート体験を提案しています。

<umami nuts について>

umami nuts は、鹿児島の創業 70 年の「大阪屋製菓」が手がけるプレミアム豆菓子ブランド。“豆菓子で笑顔を届けたい”との想いの元、日本が誇る豆菓子で世界中の人に口福を届けるために誰も手掛けたことのない最高峰を作り出しています。今までにはない独創的なフレーバー、噛んだ瞬間に感じる香りの豊かさと食感の心地よさ。食べ進めるほどに変化する味わいと余韻。ひと粒をゆっくりと味わいたくなる豆菓子です。伝統的な「りん掛け」や「和掛け」といった製法を活かしながら、現代の嗜好に合わせた革新的かつユニークなフレーバーを追求し、アーモンドやマカダミアナッツ、ピスタチオなどの高品質なナッツをベースに、黒糖、醤油、ポルチーニ、レモンなどのグローバルにも人気のフレーバーで、五感で楽しい豆菓子を展開しています。ギフトや手土産としても人気で東京・丸の内の店舗では、季節限定商品やセット販売も展開。

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.) 広報チーム

電話番号 : 0467-50-0611 メールアドレス : welcome@maisoncacao.co.jp

HP: <https://www.cacaohanare.com/> IG アカUNT : https://www.instagram.com/cacao_hanare/